



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Semiologia e Avaliação Nutricional I	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Analisar e interpretar dados de variáveis biológicas funcionais e estruturais do organismo úteis na compreensão do processo saúde-doença, considerando o contexto de ecossistema físico, psicobiológico e sócio-econômico-cultural.

Analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença de indivíduos e coletividades para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

Aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.

Aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais.

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Comprometer-se e ter autonomia com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.

Conhecer as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física.

Conhecer e aplicar as diferentes maneiras de comunicação, tais como: verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura.

Conhecer e aplicar os princípios éticos em pesquisas.

Conhecer e empregar estratégias de autogestão do processo de aprendizado contínuo.

Conhecer e saber descrever o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano de maneira integrada, considerando seus níveis de organização: moléculas, células, tecidos, órgãos e sistemas.

Conhecer, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.

Conhecer, escolher e aplicar estratégias de ensino com autonomia no processo de aprendizado.

Construir e realizar o cuidado nutricional centrado no paciente/indivíduo.

Correlacionar o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano com suas estruturas micro e macro.

Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.

Determinar as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual.

Empregar o conhecimento da interação entre fármacos e nutrientes na prescrição nutricional.

Estudantes/profissionais buscam, integram e valorizam, como um parceiro, a contribuição e o envolvimento do paciente / família / comunidade na concepção e implementação dos cuidados / serviços.

Estudantes/profissionais se envolvem ativamente consigo mesmos e com os outros, incluindo o cliente / paciente / família, para lidar de forma positiva e construtiva com as divergências conforme elas surgem.

Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Identificar alterações nas condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

Identificar as atribuições de cada profissional da equipe no contexto de atuação.

Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.

Identificar e utilizar estratégias de comunicação voltada às características dos indivíduos e das coletividades em questão.

Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.

Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, tabelas de composição de alimentos, métodos de preparação e aplica-los no contexto da prática em nutrição.

Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da

utilização de metodologias participativas

Identificar, diferenciar e considerar a queixa e a demanda dos indivíduos na atenção nutricional.

Interpretar, integrar e empregar os dados obtidos na avaliação do estado nutricional na definição do diagnóstico nutricional.

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Realizar a avaliação do estado nutricional por meio dos dados obtidos na história pregressa, valorizando as representações sociais das doenças, na história clínica nutricional, no exame físico, na avaliação dietética, na avaliação dos exames bioquímicos e na avaliação antropométrica e da composição corporal.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

Reconhecer a sua identidade profissional e identificar as atribuições de cada área de atuação

Reconhecer e aplicar os princípios humanísticos na construção do cuidado em nutrição e saúde.

Reconhecer o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.

Reconhecer os papéis dos profissionais que integram as equipes multiprofissionais de saúde.

Refletir sobre os aspectos biológicos que influenciam o comportamento humano.

Saber atuar considerando os determinantes e condicionantes do comportamento alimentar, no sentido de contribuir aos aspectos relativos à saúde mental.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

Aplicar os instrumentos de avaliação dietética;

Realizar avaliação dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa;

Realizar avaliação antropométrica e de composição corporal em adultos saudáveis, empregando métodos, técnicas, equações e referências adequados.

2. EMENTA

Introdução e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional. Conceito de estado nutricional. Inquéritos alimentares. Avaliação Dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa. Introdução à Dietary Reference Intake (DRI) no contexto da avaliação

da ingestão alimentar. Avaliação antropométrica. Técnicas de avaliação da composição corporal.

3. PROGRAMA

Conceitos e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional;

Conceito de estado nutricional;

Inquéritos alimentares;

Adequação dietética qualitativa;

Adequação dietética semiquantitativa;

Adequação dietética quantitativa baseada nas Dietary Reference Intake (DRI);

Medidas antropométricas aplicadas na avaliação nutricional: peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas, e suas aplicações;

Métodos para avaliação da composição corporal: Impedância bioelétrica (BIO), absorciometria por dupla emissão de raios-X (DXA), pesagem hidrostática, interatância infravermelho, ultra som e pletismografia.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. (coord.). **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. Temos o Guia de nutrição Clínica no adulto e o Nutrição Clínica no Adulto.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.

ROSSI, L.; CARUSO, L. ; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional** : novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHEMIN, S.M; MURA, J .D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

DUARTE, A. C.. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, c2007. 607 p.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2012.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2256p.

AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. Oxford: Sociedade Americana de Nutrição, 1996- . ISSN : 1938-3207. Disponível em: <https://academic.oup.com/ajcn?login=true>. Acesso em: 01 nov. 2022.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 13:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3326494** e o código CRC **AFEA4052**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3326494